

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS

50
HORAS

DESCRIPCIÓN

Identificar los distintos tipos de aperitivos sencillos y canapés, analizar el proceso de elaboración, y conservación, elaborarlos y servirlos.

OBJETIVOS

Identificar los distintos tipos de aperitivos sencillos y canapés, analizar el proceso de elaboración, y conservación, elaborarlos y servirlos.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS Y CANAPÉS: Características de la Vajilla y Útiles para el Servicio. - Preparaciones más Frecuentes: Banderillas, Pinchos, Tapas y Canapés. - Aperitivos y Canapés: Tipos y Características.- Materias Primas utilizadas en la Confección de Canapés: Salazones, Ahumados, Fiambres, Patés, Quesos, Vegetales, Mantequilla en Pomada, Salsas y Pan de Molde. Elaboración de Canapés. - Normas Generales para el Corte, Decoración y Presentación. - Elaboración de Aperitivos Fríos o en Plancha. - Características y Tipos de Encurtidos y Frutos Secos.

UNIDAD 2: SERVICIO DE PLANCHA: SÁNDWICHES, BOCADILLOS, TORTITAS Y TOSTADAS: Sandwiches y Bocadillos: Tipos y Características. - Tostadas: Tipos y Características. - Tortitas: Tipos y Características. Confección, Decoración y Presentación de Sandwiches, Bocadillos, Tostadas y Tortitas. - Normas Generales para Trabajar en la Plancha. - Ingredientes más Utilizados en la Preparación de Sándwiches, Bocadillos, Tostadas y Tortitas: Pan de Molde, Baguettes, Fiambres, Quesos, Ahumados, Patés, Carnes, Salsas, Vegetales, Mantequilla, Mermelada, Miel, Caramelo y Masa de Tortitas. - Vajilla y Útiles para el Servicio.

UNIDAD 3: PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS COMBINADOS: El Plato Combinado: Tipos y Características. - Preparaciones más Frecuentes de este Tipo de Platos. - Materias Primas utilizadas en la Elaboración de Platos Combinados: Carnes, Pescados, Mariscos, Arroces, Pastas, Huevos, Hortalizas, Vegetales y Salsas. - Dietética y Nutrición. Propiedades Nutritivas, Valor Calórico y Factores Organolépticos que Determinan la Calidad de los Alimentos. - Técnicas de Elaboración. - La Decoración y Presentación según Producto y Servicio. - Terminología Culinaria Básica Aplicada. - Conservación de las Materias Primas Utilizadas. - Métodos y Equipos. - Máquinas y Utensilios para la Preparación. - Vajilla y Utensilios para el Servicio. - Limpieza de Equipos y Útiles de Trabajo.

UNIDAD 4: LA FUENTE DE SODA: Características de la «Fuente de Soda». - Productos Empleados y Composición de Batidos, Limonadas y Zumos Naturales. - Características de la Vajilla y Útiles para el Servicio. - Características de los Helados y Composición. - Copas Heladas: Tipos y Composición. - Cremas y Natas Montadas: Características. - Características y Servicio de los Granizados: Mazzagrana, Blanco y Negro, etc. - Importancia de las Frutas en la «Fuente de Soda». - Frutas más Utilizadas. - Frutas Tropicales Estacionales. - Características de las Salsas y Siropes. - Tartas Heladas: Tipos y Características.